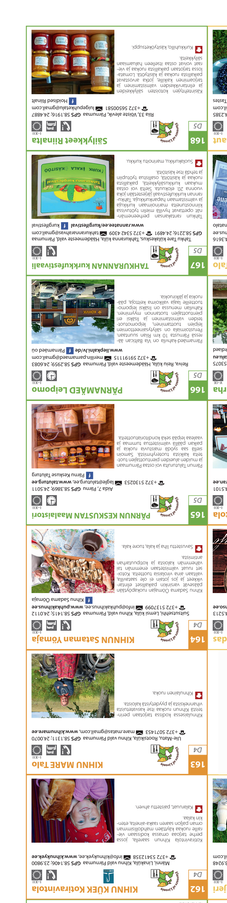

Eikö olisi mukavaa selata hollantilaisten, saksalaisten, englantilaisten tai ruotsalaisten kanssa samalla kun he nauttivat kainalossa purjehtivalla Riian satamaan? Tai kävä tavaroita tämän olevilla aluksilla Väinäjokea pitkin kulkevalla vesitiellä? Tai tykkänään ajaa hevosvaljakolla Riiasta Revalliin tai Dorpatiin, täyttäen välillä vatsaa tienvierien kruoveissa?

Ajassa matkustaminen mahdollistuusta tarjoaa teille Liivinmaan maut -reitti. Liivinmaa, valtioiden liitto lähemmin ennnäkoilla, yhdisti 1200 – 1500-luvuilla Virossa ja Latviassa nämä maantieteellisesti kuin myös taloudellisesti muodostaen alueelle samanlaisen elämäntyylin ja perinteet. Vaikka Liivinmaan rajat ovat kadonneet kartoilta jo kauan aikaa sitten, muodostavat latvialaisten ja virolaisten perinteisen ruokaliitan vietä tänäänkin het ruuat, joita sölvät mielellään meidän esivanhempamme. Me paistamme itse edelleen lepää ja panemme ulutta. Kuten aikaisemmin, käytämme runsaita luonnonantejа – metsämarjoja, sieniä, kalaa ja riistaa. Juuri Liivinmaan alkuihin kyettiin merillä tunteman pippuri, inkiväärі, neilikka ja kaneli. Se, kuinka paljon ruuassa oli itämaisia mausteita, osoitti hansakaupunkien aatelisten vauraudta. Liivinmaan keittiö oli monipuolinen. Samanaikaisesti olivat vaikuttamassa niin latvialaisten, liiviläisten kuin myös virolaisten maanviljelijöiden ja kalastajien, luostarien munkkien, kaupunkilaisten ja aatelisten keittiöt. Tietty osa tuotteista oli kaikkien sosiaalisten ryhmien ruokapöydissä. Mahdollisuuksien ja yhteiskunnallisen aseman mukaan syötin viljaa, palkokasveja, maitotuotteita, vihanneksia ja vihreitä maustekasviksia, kalaa, naudan-, sian- ja riistalihaa.

Talle makumatkalle mennessänne saatte tietää, miten Liivinmaan aika on vaikuttanut tämänpäiväisiin latvialaisiin ja virolaisiin ruokiin sekä saatte vastaukset kysymyksiinne: mitä syötiin sis, kun peruna ei ollut vielä tullut alueellemme, sekä mistä tuotiin suolasilakkaa ja miksi paistettiin pyhien aikana sahramiinikiloilla! Maninoidusta kilohakeista tuopilliseen olutta – koko historia ruokapöydällä!

Tässä kartassa on 249 kiinnostavan ohjelmanumeron maut -reitin pysähdyspaikkaa! Lavassa ja kalasteen mentyään kainalossa purjehtivalla Riian satamaan? Tai kävä tavaroita tämän olevilla aluksilla Väinäjokea pitkin kulkevalla vesitiellä? Tai tykkänään ajaa hevosvaljakolla Riiasta Revalliin tai Dorpatiin, täyttäen välillä vatsaa tienvierien kruoveissa?

Ajassa matkustamisen mahdollisuutta tarjoaa teille Liivinmaan maut -reitti. Liivinmaa, valtioiden liitto lähemmin ennnäkoilla, yhdisti 1200 – 1500-luvuilla Virossa ja Latviassa tämänpäiväisiin latvialaisten ja virolaisten perinteisen ruokaliitan vietä tänäänkin het ruuat, joita sölvät mielellään meidän esivanhempamme. Me paistamme itse edelleen lepää ja panemme ulutta. Kuten aikaisemmin, käytämme runsaita luonnonantejа – metsämarjoja, sieniä, kalaa ja riistaa. Juuri Liivinmaan alkuihin kyettiin merillä tunteman pippuri, inkiväärі, neilikka ja kaneli. Se, kuinka paljon ruuassa oli itämaisia mausteita, osoitti hansakaupunkien aatelisten vauraudta. Liivinmaan keittiö oli monipuolinen. Samanaikaisesti olivat vaikuttamassa niin latvialaisten, liiviläisten kuin myös virolaisten maanviljelijöiden ja kalastajien, luostarien munkkien, kaupunkilaisten ja aatelisten keittiöt. Tietty osa tuotteista oli kaikkien sosiaalisten ryhmien ruokapöydissä. Mahdollisuuksien ja yhteiskunnallisen aseman mukaan syötin viljaa, palkokasveja, maitotuotteita, vihanneksia ja vihreitä maustekasviksia, kalaa, naudan-, sian- ja riistalihaa.

Talle makumatkalle mennessänne saatte tietää, miten Liivinmaan aika on vaikuttanut tämänpäiväisiin latvialaisiin ja virolaisiin ruokiin sekä saatte vastaukset kysymyksiinne: mitä syötiin sis, kun peruna ei ollut vielä tullut alueellemme, sekä mistä tuotiin suolasilakkaa ja miksi paistettiin pyhien aikana sahramiinikiloilla! Maninoidusta kilohakeista tuopilliseen olutta – koko historia ruokapöydällä!

www.celotajs.lv/livonia | www.maturism.ee | www.viahansetica.info

Liivinmaan Culinary Route (Liivinmaan maut) projektin toteuttamista tukee Euroopan aluekehitysrahaston Interreg Viro-Latvia -ohjelma. Tämä painotuote sisältää linkkejä oma mielipiteitä. Ohjelman johto ei vastaa tässä sisältyvän tiedon mahdollisesta käytöstä.

Flavours of Livonia
249
KUULA, JUHTIDA JA IGAVUSPÄIKKA JA UURIMISEKSKURSIOONIDEL
MAUT
KULINAARNE RETTI
LIIVIMAAN
www.flavoursoflivonia.com
www.celotajs.lv/livonia | www.maturism.ee | www.viahansetica.info

Flavours of Livonia

www.flavoursoflivonia.com

www.celotajs.lv/livonia ⋮ www.maaturism.ee ⋮ www.viahanseatica.info

Kaviar © Valdis Ošeņš, © Katrin Pere, © Mariann Roos, © Lauku Ceļotājs. Etaloni: "Vanna Gold AM" Erilaisin maustein maustetut mantelit

179 OLUSTVERE Palvelu- ja maatalouskoulu C6

Mõisa allee 12, Olustvere, Põhja-Sakala vald, Viljandimaa GPS 58.5534, 25.5670
☎ +372 4374380 ✉ koopolustvere@mes.ee, www.olustveremois.ee

Leipomo eli viljа-aitta on valmistunut Oluston koulukeskuksen vanhan sinisen pirpoja vastaitse, joka tulostettaa maanviljelyä kartanoiden aikaan leviän paritalossa, jossa Leisimaan museum sijaitsee tänään.

Kertyvä tehdyt tummat ja vaaleat leivät.

180 RAUDNAELA Krouvi D6

Raudnaela Kõrts. Raudnaela Krouvi sijaitsee Pärnu-Tartto-maantien varrella, emäten Raudna Kõrtsiin (vuodelta 1700) pakalla, Viljandista 15 minuutin automatkan päässä. Viralle tarjotaan majoitusta, nojeaa kolmeatta nuokaa, jäyrestään teemalaitilaa.

181 PINSKA Vierasmaja D6

Pinska Külastemaja (vierasmaja) on perheyritys, joka on entisen Lõpiin kartanoalueen mailla. Ruuat on valmistettu ympäristöstä kasvaneista raaka-aineista ja pakalliset perinteet huomioiden.

Pinska külastemaja

182 MÄNNIKU Metsätalo D6

Männiku Metsatalouse käytetään ja järjestetaan paikallisia nuaan raaka-aineita, emäten kasvisruokaan. Ruuat ovat valmistettu pääosin omalta pellolta ja luomutalosta tarjotaan erilaisia ruokia, joissa on suuren tai tuloan vieraita ympäri maailmaa. Ohtsan vastaan ainoastaan ruhinta.

Kasvisruoka.

183 PAJUMÄE Talo D6

Pajumäe talu, Alja-Vanamõisa küla, Mulgi vald, Viljandi maakond
☎ +372 56641284 ✉ info@pajumaa.ee, www.pajumaa.ee

Pajumäe talu on kauniis talo Mulgimaan vehreydessä. Se valmistaa erilaisia luomutuotteita, joista suurin osa on mahdollisuus nähdä maatilanlaitamisen vaiheet alkaen laitumella ja lehmistä ruokavalioen meiqmin asti.

Mukavat rahakeremit, jogurtit (kuukkeiden kanssa, hapankerma, voi, juusto, ghee (kirkastettu voi).

184 MULGI Panimo D6

Mulgimaan syötämessä on perinteisiin perheen panimo kunnioituksesta panimotaidosta. Panimo tuottaa laadukasta olutta, jonka valmistuksessa on huomioitu sisäpuolisia nuaan raaka-aineista sekä voi nuutta eri tyyliä ja makua.

Käsityöolut.

185 Viron maitotalousmuseo C6

H. Rebase 1, Imastvere, Jõgevamaa GPS 58.7356, 25.7666
☎ +372 5033886 ✉ info@pimandusmuseum.ee
Eesti Piimandusmuuseum

Viron maitotalousmuseo tutustuu ja tiedottaa maitotalouden historiasta ja mistamnesta kotoisella tavalla, avoinna ovat näyttelyt ja esineistö maitotalouden historiasta. Museossa voi osallistua paikkamaisemiin, työn juustoo, jäätelön ja voityöpajan.

186 HUNAJAMESTARIT C6

Ämmaste, Nõmaveere küla, Põlvamaa vald, Võrumaa GPS
☎ +372 53056730 ✉ info@meemesistrid.ee
Meemesistrid

Meemesistrid (hunajamestarit) tutustuttavat omassa Hunajaekoluokkaamme mehiläishoitoon liittyä toiminnoja. Saa pakalla ja ostaa nuakaan erilaisia hunaja ja eri makuisia hunajakarkkeja sekä hunajaa sisältäviä hunajajuomia.

Hunaja ja hunajaekoluokset.

187 LEIVAPUU C6

Kannikese tn 15, Põlgamaa linn, Põltsamaa vald, Jõgevamaa
GPS 58.6619, 25.9669 ☎ +372 555995957 ✉ erin.kivi@gmail.com
Leivapuu OÜ

Leibunin järjestämän ensimmäisen luokkapäivän nähdään pakalla perinteinnä menetelmiä jauneen valmistamisessa. Leipomo pakalla valmistaa käsityönä Sangaiden nuksia jauheutta ja leipomotuotteita.

Käsityöleipä.

188 TEEARU Talo D6

Teearu talua valmistetaan Peipsijärven kalasta erilaisia ruokia. Talvella suosittu on marinoitu savustettu lahna. Kesällä tarjoillaan erilaisia kalaruokia sekä tilaa hiukseva voi tilata myös catering-palvelua.

Peipsin kala, marinoitu ja savustettu kala, savukirkku.

189 ÕUNA Lomatalo C7

Sepa, Õuna küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa GPS 58.7495, 26.3512
☎ +372 5141768 ✉ catalina@ohot.ee, http://www.puhkelatu.catalina.ee/
ÕUNA Puhkelatu

Õuna on tunnettu Pibe maanteltä sijaitsevasta hevospuistamaasta ja kouvinta lomatalosta tarjotaan erilaisia ruokia, joissa on suuren tai tuloan vieraita ympäri maailmaa. Ruokalousa lähetään Virolle ominaisia menuita.

190 VESKI Vierastalo C7

Veski, Kantküla küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa GPS 58.8250, 26.5925
☎ +372 5102527 ✉ veski.kuldmaja@gmail.com
Veski Külalismaja

Entisen Kantkülan meijerin tehty suojakatolla, jossa tarjoiaan vieraita ja paikallisia ruokia. Ruokalousa saa syötä buffet-pöydästä, kuulista eri muis a la carte -menu. Tarjotaan myös majoitusta ja catering-palveluita.

191 AVINURME Puutyöaitta C7

Võdu tn 3, Avinurme alevik, Mustvee vald, Jõgevamaa GPS 58.9855, 26.8647
☎ +372 5347 ✉ info@puidusait.ee, www.puidusait.ee
Avinurme Puidusait

Avinurme Puidusait (puutyöaitta) on perheyritys, joka valmistaa erilaisia puutuotteita. Puusaitt kalvella tarjoaan myös puutuotteita puuenvistöstä, joka on kuivattu ja kalvella kaupasta löytyy laaja valikoima puutuotteita. Puusaitt kalvella tarjoaan myös myös suitsuta suurille ja pienille.

Peipsin kala, käsityötekijä.

192 Ravintola ANKUR C7

Tartu tn 5, Mustvee linn, Mustvee vald, Jõgevamaa GPS 58.8477, 26.9429
☎ +372 5232060 ✉ info@ankur.ee, www.ankur.ee
Restoran Ankur

Ravintola Ankur on vihtyisä paikka. Sieltä löydätte kotoisia tuoksuja, joiden valmistamisessa käytetään pääosin mahdollisuuksien mukaan kotimaisia raaka-aineita, jotka arvostetty on saatavinnin Peipsin kalla. Samassa talossa on myös hotelli.

Peipsin kala.

193 OLEMARI Talo C7

Vahe, Raadivere küla, Jõgeva vald, Jõgevamaa GPS 58.6787, 26.5501
☎ +372 5068586 ✉ olehyttigmail.com, https://olemari.weebly.com/
OleMari talu

Talosa kasvatetaan thüringin iotua ja sitä jalostetaan erilaisiksi tuotteiksi maistoja erilaisia juustoja sekä herkkuja. Lisäksi kasvatetaan luomumuutteja ja lääkekuvoja erilaisten teemukuitten sekä luonnonkosmetiikan valmistukseen.

Vuohenjuustot (pastöröity, luolajuusto, vuohenmaito, feeneriluotteen, mausto- ja pääkekavit.

194 JUHUS Panimo C7

Tuuliku tn 1a, Tabivere alevik, Tartu vald, Tartumaa GPS 58.5507, 26.6013
☎ +372 56351351 ✉ juhus.juhus@gmail.com
Juhus

Erinevaid Tabiveres kartanon tuulimyllyssä panneaan ermuaisia käsityötaitoja. Myllystä voin jäsnistä nin maistaisia oluen kanssa sopivien pikkuannosten kanssa kuin myös tyhjässä.

Käsityöolut, työtuvat, maisteleminen.

195 JUULAMÖIS Paikallisperinnön kahvila C7

Juulavälja, Juula küla, Tartu vald, Tartumaa GPS 58.5898, 26.7091
☎ +372 5257497 ✉ juulamoisjo@gmail.com, www.juulamois.ee
Juulavälja

Paikallisperinnön kahvilassa tervehtivät vieraita aluerille tyypilliset, terveellisiet ja puhtaasta perästä olevat ruuat. Lisäksi voi tutustua paikallisiem kasvi- ja eläinlajeihin sekä niiden käyttöön sekä ostaa mukaan perheen tajen ruokatuotteita, muistoesineitä ja ruokamaitumuotoja.

Ruoti ja virvoitusjuomat.

196 ALATSKIVI Kartanomaut C8

Hirveaia 4, Alatskivi, Tartumaa GPS 58.6024, 27.1322
☎ +372 5340907 ✉ info@alatskivimaitsed.ee
www.alatskivimaitsed.ee

Alatskivon kartanon historiallisissa jäkkellänsä valmistuvat paikallisten mettäisten ja viljelijöiden tuotteista valmistetut herkut. Myös kartanon vanhoja reseptejä sekä maustetut erilaiset ja mentsmäiltäs. Viihtyisässä kotikauppasta saa aukioloaikoina ostaa mukaan ja maistella niin kuin myös nauttia ruuat ja juomat myös ulkoterassilla. Suuremmille ryhmien ja aukioloaikojen ulkopuolella tuloita tuke tiedottaa etukäteen perheenmäröille.

197 Pub YksTeist D7

Kesk tn 6a, Elva, Tartumaa GPS 58.2223, 26.4110
☎ +372 5051545 ✉ pub@kalmet.com, www.pub11.ee
Pub Üksteist

Vihtyisä pub Elvan keskustassa tarjoaa lisäksi kunnon ruuatte erinomaisen valikoiman kanssa. Ruuat valmistetaan pääosin raaka-aineista, myöskin kasvisjä- ja. Mahdollisuus on vuokrata tilaa tilata ruokailuja ja kesäisin on avoinna ulkoteraus.

198 Ravintola VIDRIK E7

Sangaste kos, Loosikõla, Otepää vald, Valgamaa, GPS 57.9820, 26.2883
☎ +372 53067451 ✉ tiinavidrik@ee, www.sangastemoisa.ee/vidrik
Restoran Vidrik

Ravintolan ä la carte on erikoistunut laadukkaaseen mistaihtaan. Kalan ystävät voivat valita monipuolisesta kalavalikoimasta mieleisensä ja nauttia sen ohella aina seisongin mukaan vaihtuvasta kasvisvalikoimasta. Kunnioitan kanssa ravintolan ympäristö on myös mahdollista nauttia ruuat ulkoterassilla.

199 Makuelämysten Koda D8

Lombi talu, Põdmsa küla, Vara vald, Tartumaa GPS 58.4951, 27.2099
☎ +372 53460078 ✉ maitseelamusekoda@gmail.com
Maitseelamuskoda

Työtuparin aikana saavat osallistujat näppäilaan avulla tehdä itse 3-4 ruokalajin ateria, jonka he sitten nauttivat. Perjoimaan naka-aineita ja reseptejä. Pääasiassa työtuvat järjestetään ulkona, jossa saa käyttää nuotiota, grilliä, pataa ja samovaaria. Talvella työtuvat voivat olla myös sisätiloissa.

Peipsin ruoka, Peipsin kala, Peipsin

200 VORONJA Galleria, poutatahkuhila ja sipulihillot D8

Kesk 22, Varnja alevik, Tartumaa GPS 58.49666, 27.2374 ☎ +372 58844909
varjaveisemeistrid.com, veneistgalerii.ee Voronja ühisalmuseed

Veneisen galleria on erainmäisiin sadegal- lina käyttöön pika-kesä Spuitteilä vanhaan kalastajatalon venevajassa laadukasta ja kansainvälistä tasoa olevaa nykytaidetta. Galleriassa on esillä myös pysyvä näyttely, jossa tarjoaan paikallisen järvi kulttuuria, jossa tarjoaan myös kaupunkiseutuen maastamme mentäviä ja ainutlaatuisia esineitä. Galleriassa on myös kahvila, jossa tarjoaan paikallisia ruokia ja muita seisongin sähkeitä.

Sauhihilo, sukuahilo.

201 PIIRIKIVI Talo D7

Piirikivi, Kuiküla, Elva vald, Tartumaa GPS 58.4322, 26.9381
☎ +372 56867902 ✉ kaidoulu1111@gmail.com
Piirikivi Talu OÜ

Paikallinen piemtuotanto, jaka kasvattaa omassa talossa mamakkeita ja savustaa sekä mantsi viroleista kalaa. Lisäksi tarjoaan myös erilaisia kotoisia ruokia ja tarjoaa myös erilaisia tilaisuuksia.

Mantsu ja savustettu kala, käsityötuot, käsityöviini, marsikkavirs.

202 Luonnonlääkintäkeskus LOODUS BIOSPA D7

Tõga tee, Mud küla, Luunja vald, Tartumaa GPS 58.4077, 26.8250
☎ +372 509 3581 ✉ info@loodus.net, www.loodus.net Loodus BioSpa

Keskuksen ydinvaasa on elvästä terveyttä tukevien palvelujen tarjoaminen. Tämä tapahtuu kokonaisvaltaisen hyvinvoinnin ja sairaiden ehkäisemisen kautta. Keskuksessa on myös ravintola, jossa sekä tilkkisä puuruja hyödyntävä ruokalista.

Keskuksen ruokalista, ruokalista, ruokalista, ruokalista.

203 A. LE COQ Olutmuseo D7

Laulupeo pst 15, Tartu, Tartumaa GPS 58.3860, 26.7084 ☎ +372 7449713
museum@alecoq.ee, https://www.alecoq.ee/et/ettevotjuurest/muuseum/
A. Le Coq Beer Museum

Viron vanhin ja suurin juomanvalmistaja, A. Le Coqin olutmuseu, kutsuu vieraita löytöretkelle oluen tekemisen historiaan sekä tämän päivän panimoprosessiin. Museossa on myös oma olutmuseossa. Esillä on mm. vanhoja olutmainoksia, -tölkkejä ja -mukeja sekä muita olutaiheisia esineitä. Tuotteita, oluen kanssa sopivia ruokia sekä muitakuriosia voi ostaa pienestä juomanmyymälästä.

Oluet ja virvoitusjuomat.

204 PEIPSIMAAN Makuelämykset D7

Piria 1, Tartu, Tartumaa GPS 58.3781, 26.7272
☎ +372 5825771 ✉ peipsimaine@gmail.com
Peipsimaa Maitseelamused

Pieni ja viihtyisä ilmapohjoisen-ruokin erikoisruoka ruokapaikka, joka tuo Peipsin alueen tuoreet ja terveelliset raaka-aineet pöytään sekä Tartun että Tallinnan. Pienessä koskessa yhdistetään Peipsin ruokaperinteet nykyaikaiseen keittiöön käyttäen ainoastaan parasta paikallista raaka-ainetta. Hittituotteena ovat Peipsin kalasta valmistetut ruuat (kirkkaat, mehukas burger sekä erityi.

Peipsin kala.

205 UMB ROHT Ravintola D7

Ülikooli 7, Tartu, Tartumaa GPS 58.3797, 26.7224
☎ +372 7440053 ✉ info@umbrohtee, www.umbrohtee
Umb Rohi

Viihtyisä ravintola, jossa kokit keräävät ruuissaan ainekset myös luonnon läheltä. Ravintolan sekä tarjoavat vaihtuvia maitoamyrkkyä joka vuodenaikaan. Ravintolassa käytetään myös paikallisia kuin koko maailman parhaita raaka-aineita. Ravintolassa on myös mukaan muutuvien kotimaisten ainten ja maistuvan viinin ihmeellinen maailma. Ravintolassa on myös oma leipomo, jossa valmistetaan tarjoavan ravintolaan.

Ravintolan ruokalista, ruokalista, ruokalista.

206 LÕUNAKESKUKSEN Maalaistori D7

Ringtee 75, Tartu, Tartumaa GPS 58.3581, 26.6789
☎ +372 5566513 ✉ merte@talutaja.ee
www.talutaja.ee/lounakeskuse-talutaja Lõunakeskuse Talutaja

Lõunakeskuksen Talutarjolla myydään kotimaisia ja paikallisia tuotteita. Myynnissä on mm. kotimaista lihaa, kalaa, paikallisviinien ja juhlaruokien valmistamiseksi. Monipuolinen valikoima tulee toritte pääasiallisesti Etelä-Viron alueelta. Myynnissä on myös mm. Viron ehkä muita Viron alueilta. Viihtyisässä kahvilanvälikaukessa voi nauttia toritta myydyistä tuoreista raaka-aineista valmistetuja ruokia.

207 SÄÄNIKU TALU Lomakeskus D7

Mäeorgla küla, Elva vald, Tartumaa GPS 58.3278, 26.3381
☎ +372 5566 1058 ✉ tartu.tuksimaa@ee, www.ugaroja.ee
Ugaroja Puhkemaja

Säänikku talu puhkekeskus sijaitsee Elvan naapurissa. Kesken seisonaan ja talvella on sopiva paikka perheloman, lapsiryhmäkin ja yksinkertaisesti luonnosta nauttimiseksi. Talvella on mahdollisuus myös moottorikelkkailla ja tiaretyksiä lenpää sekä sauvakävelyä.

Käsityöolut, käsityöleipä.

208 Viron maatalousmuseo D7

Pargi 4, Ülenurme, Tartumaa GPS 58.3167, 26.7243
☎ +372 7383810 ✉ info@maaelumuuseumid.ee, http://opm.kovtp.ee
Eesti Põllumajandusmuuseumi

Historiallisessa kartanossa sijaitseva museossa voi tutustua Viron maatalouskulttuuriin, maatyöhön ja maatalouden kehityksen. Vieraita odotta myös kaksi näyttelyä, lapsille on suuri leikkitalo, ravintola tarjoaa perinteisiä ruokia ja on romantisiin ilallisiin kaksi venhaweetän.

Käsityöleipä, reiska.

209 PÄRNA Talo D7

Pärna talu, Lange küla, Kastre vald, Tartumaa GPS 58.2966, 26.7706
☎ +372 5829198 ✉ metsaaugn@gmail.com
Pärna talu

Talosa valmistetaan huolella kotoisel savukirkku ja käsityöleipä. Tuote voidaan lähe ilta savustetaan itse tehdyssä savustusuunissa, joka antaa lihalle ihanan aromin ja maun. Leipä valmistetaan kuin muun Viron. Leipä valmistetaan puuuunissa ja laadukkaasta öljypuuvalupohjosta. Uunituoreita leipiä ja kinkkuja on mahdollisuus ostaa mukaan talosta perjestäen.

Savukinkku, käsityöleipä.

210 LUKE Kartanon Kärnerimajan Kahvila D7

Luke mõis, Luke küla, Nõo vald, Tartumaa GPS 58.2432, 26.5759
☎ +3725569066 ✉ info@lukemois.ee, lukemois.ee Luke Mõis

Kauniin Luken kartanonpuiston kartanon (puutarhurin) talossa keststetään hissäkuun vieraita maistuvilla kotoisilla ruuilla. Jokapäiväisesti on yksinkertaisempi ja edullisempi lounas- ja illallismenuin perustuva päivän nuokkailun ilaituna on menuvaikkoina monipuolinen ja sopii niin pienille ryhmille kuin suurille juhlapöydille.

211 WAIDE Motelli D7

Kävi küla, Rõngu vald, Tartumaa GPS 58.2202, 26.2202
☎ +372 5614 5128 ✉ tiinitshvaide.ee, www.waide.ee
Waide motelli

Waiden motelli on kuin piieni kylä, koostuu monesta eri rakennuksesta ja niissä on yhteensä 40 majoitushuonetta. Hyvällä Teiläjärven rannalla sijaitsevalla alla tähtäissä rioilisia ja nahdollisuus saunukaamme käytettäin tai kauvettua raaka-ainetta jylvänneiket, maustekuvat ja salaatti.

212 Pub YksTeist D7

Kesk 1b, Elva, Tartumaa GPS 58.2223, 26.4110
☎ +372 5051545 ✉ pub@kalmet.com, www.pub11.ee
Pub Üksteist

Vihtyisä pub Elvan keskustassa tarjoaa lisäksi kunnon ruuatte erinomaisen valikoiman kanssa. Ruuat valmistetaan pääosin raaka-aineista, myöskin kasvisjä- ja. Mahdollisuus on vuokrata tilaa tilata ruokailuja ja kesäisin on avoinna ulkoteraus.

213 ANDRE Juustofarmi D7

Talvikese küla, Kambja vald, Tartumaa GPS 58.1972, 26.8190
☎ +372 7382 ✉ juustujaandrefarm.ee, www.andre.ee
Andre Farm

Andren juustofarmissa tuotetaan ja myydään erilaisia kotoisia juustoja. Farmilla on myös mainio opastettu lammastila, jossa voi tutustua lampaisiin ja ruokailla ja nähdä lypsämpaisia. Pienestä tätikaupasta on mahdollisuus ostaa mukaan juustoja ja muita myös paikallisten pienyritysten ja kumituotteita.

Juusto, maitotuotteet.

214 HELLENURME Myllymuseo D7

Hellenurme küla, Elva vald, Tartumaa GPS 58.1368, 26.3496
☎ +372 5205142 ✉ maedjveskimuuseum.ee, www.veskimuuseum.ee
Hellenurme Veskimuuseum MTÜ

Ainoassa samankaltaisessa edelleen toimivassa vesimyllyssä on mahdollisuus ostaa toppuun vilia mukana leivän leivonnassa. Myllyssä voi, miten jyvistä jauhetaan veden avulla ja miten ennen vanhaan leivottiin ja syötiin. Talkan päällä on mahdollisuus ostaa ja tutkeihya leipää sekä kotoisia tuotteita ja ruokaa.

215 CANTERVILLA Linna D7

Pikajõõre küla, Valgjärve vald, Põlvamaa GPS 58.0791, 26.9925
☎ +372 53011905 ✉ info@cantervilla.ee, www.cantervilla.ee
Cantervilla-loss

Oleppäin lähellä luonnonkauniissa paikassa sijaitseva Canterville-linna on myös odottaa Canterville-linna Ennomainen pakalla perhelomaki, lapsille on suuri leikkitaa, ravintola tarjoaa Peipsiä kotoisia ruokia ja romantisiin illallisia kaksi venhaweetän.

216 EVE DEMITŠEVAN Sepän Talo D7

Sepa talu, Kaagvere küla, Kanepi vald, Põlvamaa GPS 58.0223, 26.6147
☎ +372 53999513 ✉ sepatalumeister@gmail.com
Sepa talu

Talossa valmistetaan vuohenjuustoja ja muita tuotteita suohmmuksilla. Samassa talossa on myös tanqueen-, kuohen- ja ilmajen kasvatusta. Tuotteita voi ostaa etukäteen tilaksa, jolloin ne ovat valmiina noudettavissa tai ja tuotteita voi tilata myös ennakkoon.

Vuohenjuustot, murat.

217 KOPLI Taloke Kohvik D7

Kopli talu, Ihamaru küla, Kanepi vald, Põlvamaa GPS 58.0455, 26.9179
☎ +372 5066568 ✉ kairemets@gmail.com, www.kopitalu.ee
Kopitalukõok

Pihkamaella, historiallisen Peetrien äänestajatalon Kopli-talukõok ja tarjoaa tilaisuuden nauttia kotoisista ruuista ja kauniin paikan ja yksityisen ravintolan ympäristöstä. Reseptit on avoinna kahella. Talo valmistaa ympäri vuoden gelato-jäätelöä ja jäätelöä.

Käsityöjäätelö.

218 PESA Hotelli D8

Lus 5, Põlva, Põlvamaa GPS 58.0534, 27.0472
☎ +372 56222880 ✉ broneering@kagunet.ee, www.kagunet.ee
Pesa Hotell

Pesa hotellin ravintola Põlvassa tarjoaa maukkaimmalle omia ruokamaisten ruokien kera, kehtöisä käytetään mahdollisimman paljon lähialueen tuoreita raaka-aineita sekä omissa metsissä kerättyjä sieniä ja marjoja.

219 TILLU Kotikahvila ja talo kauppa D8

Jaama 52, Põlva, Põlvamaa GPS 58.0692, 27.0907
☎ +372 5206576 ✉ tillupood@gmail.com
kodukahvila Tillu

Tillu on Põlvan taloputkella oleva muhkea kotikahvila, jossa voi nauttia kahvia ja erilaisista kotoisista ruuista. Kahvilan yhteydessä sijaitsevasta ja pienestä talokaupasta on mahdollisuus ostaa mukaan mm. erilaisia kahvia ja leivän ja leivän sekä muita kotoisia tuotteita.

Leipä, Lisäksuuri, kasviosteet, kuivatut he- delmät.

220 TARMERE Luomuhamppu- ja tattarituotteet D7

Alliku 7, Otepää vald, Valgamaa GPS 58.0522, 26.2220
☎ +372 56537225 ✉ hendrikkaumanis@gmail.com, www.eteocofood.ee
Tarmere Mahetaid Kanepi - ja Tatrateed

Uudenaikaiset ja maistuvat hampuja- ja tattarituotteet, jotka ovat hyvä niin terveelle kuin maikuisteille.

Hampuvoiteemet, hampuvõiu, tattarituotteet.

221 UGANDI RESTO D7

Lipuväljak 24, Otepää, Valgamaa GPS 58.0574, 26.4980
☎ +372 5834432 ✉ info@ugandiresto.ee, www.ugandiresto.ee
Ugandi Resto

Ugandi Resto on maatuoteen ruokien, mäyttöisten palvelujen ja viihtymän ympäristöön ravintola Otepäällä. Ruuan valmistamiseen käytetään tuoreita, kotimaisia raaka-aineita sekä erityisiä maustamiehiä.

Ruuan tuoreet liveillä, Livimaan lihanautta, käsityöoluet, viinnipyäväinä, kotuvvinaa, käsityöleipä.

222 UGANDI Kahvila D7

Tartu mnt 1a, Otepää, Valgamaa GPS 58.0580, 26.4951
☎ +372 6001413 ✉ info@ugandikuhvik.ee, www.ugandi.ee
Ugandi Kohvik

Ugandi kahvila on viihtyisä pakkaa Otepään keskustassa. Kahvilan ruuat ovat maikkaat asentein sekä hyvät ja puhtaat muut. Kyläin tultaessa on tuntea saatukaan kahvin ja maitoen pullan tuoksua. Heno viihtyi on täynnä maikkaita ruokia ja kahvilan ympäristö on mautonmaku että mukaan ottamisessa.

Pakallinen juustovalikoima, talku- hajäkkuuka.

223 GMP CLUBHOTEL & PÜHAJÄRVE Ravintola D7

Tenniseväija 1, Otepää, Valgamaa GPS 58.0462, 26.4688
☎ +372 5073374 ✉ restoranga@gmp.ee, https://www.clubhotel.ee/
GMP Clubhotel & Pühajärve restoran

Eteklä-Viroosa, kaunin Pühajärven rannalla sijaitsevassa ravintolassa valmistuvat kotimaisetkin valmistuvat kotimaisista raaka-aineista. Ruuat ovat pääasiat pakkallia tuoreita raaka-aineita. Lisäksi järjestetään kulinaarisia nuokaa- pattuma.

Kahvilan pimeässä.

224 MURIMÄE Viinikellari E7

Murimäe, Truuta küla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9849, 26.5766
☎ +372 5656 4523 ✉ info@murimaevein.ee, www.murimaevein.ee
Murimäe Veinikelder

Muriméen viinikellarissa tarjotaan kaksityisinnä pahasta Viroosa kavasanta viinejä valmistettu. Talo tuottaa viinnipyäväinä- marja- sekä hedelmäviinejä. Pakan mukaan tarjoaamme maistaisia ja ostaa myös.

Käsityömarjaa- ja viinnipyäväinä, viinikuuluttaukset.

225 KUNSTIMÄE Matkailutalo E7

Ristnu küla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9617, 26.4007
☎ +372 5058231 ✉ info@kunstimae.ee, https://www.kunstimae.ee/
Kastimäe Turismitalu

Talolle on luonnonmaisesta maisteva nuoka, kauno sijainti sekä yövalolinen sänkyhuone. Vieraille on tarjolla myös majoitusta ja saunomista. Pakan päälä voi nauttia myös ulkoterassilla, jolta avautuu upeat näkymät luonnonkauniiseen ympäristöön ja rauhalliseen maaseutuun. Talossa kasvatetaan myös lihanautoja.

Lihanauta, savustettu liha.

226 SANGASTE Rukki Maja E7

Valga mnt 11, Sangaste, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.9252, 26.3269
☎ +372 5233767 ✉ info@sangaste.ee, www.sangaste.ee
Sangaste Rukki Maja

Sangaste Rukki Maja on vieraanvaraisen pakka maalauskeittiössä. Eteläsuomalaisen pakallisia nuokia sekä vanhoja perinteisiä pakallisia nuokia sekä soutteassa tomaa. Ruissavintoisena tarjoaan Sangaste- nakista ja pakallisista Eteklä-Viron raaka-ainesta valmistettuja nuokia pakkuuksia.

Ruuvuut, ruisleuhset.

227 Ravintola VIDRIK E7

Sangaste kos, Loosikõla, Otepää vald, Valgamaa, GPS 57.9820, 26.2883
☎ +372 53067451 ✉ tiinavidrik@ee, www.sangastemoisa.ee/vidrik
Restoran Vidrik

Ravintolan ä la carte on erikoistunut laadukkaaseen mistaihtaan. Kalan ystävät voivat valita monipuolisesta kalavalikoimasta mieleisensä ja nauttia sen ohella aina seisongin mukaan vaihtuvasta kasvisvalikoimasta. Kunnioitan kanssa ravintolan ympäristö on myös mahdollista nauttia ruuat ulkoterassilla jokisuun.

228 KAKULAANE Matkailutalo E7

Laukõla, Otepää vald, Valgamaa GPS 57.8838, 26.3437
☎ +372 53505056 ✉ info@kakulaane.ee, www.kakulaane.ee
Kakulaane turismitalu

Matkailutalo sijaitsee Sangasten rusvalan jäkkällä kukkulalla, jossa on myös Eesti- kan korkein kukkulakin. Talosta on tarjolla majoitusta ja ruokailua. Talon ympäristössä kasvatetaan myös lihanautoja ja tuotteita voi ostaa myös.

Lihanauta, savustettu liha.

229 UIBO Talo E7

Kesk 17-3, Soonu, Valga vald, Valgamaa GPS 57.8563, 26.7132
☎ +372 5205247 ✉ info@uibotalu.ee
Uibo Talu

Talo tarjoaa omille vierailleen tuoreesta raaka-aineista valmistettuja maistuvia kotoisia ruokia. Lisäksi talossa on myös mahdollisuus ostaa mukaan tuoreita ja kotona kirvottuja leipiä.

Käsityöleipä.

230 HOTELL METSIS Ravintola E7

Kuperjanovi 63, Valga, Valgamaa GPS 57.7811, 26.0497
☎ +372 766 6050 ✉ info@hotellmetsis.com, www.hotellmetsis.com
Hotell Metsis

Valgan kaupungin uudaimmissa sijaitsevassa Metsis-hotellissa voivat vieraat nämä syödä kuin myös levätä. Ravintolan ruokalista on laadittu kotoisista ja tuoreista raaka-aineista. Ruuat ovat valmistettuja pääosin omalta pellolta ja luomutalosta tarjoaan erilaisia ruokia, joissa on suuren tai tuloan vieraita ympäri maailmaa. Ohtsan vastaan ainoastaan ruhinta.

Ruokalha, mausteriru kiihoalli, villa- kupalli.

231 Metsik Elu Talo E7

Kalde tee, Kaagjõrve küla, Val